MANUAL DE INSTRUÇÃO E OPERAÇÃO

ULTRACONGELADOR UK INDUSTRIAL

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

ÍNDICE

1.GARANTIA **5**
1.1.PRAZO E DETALHAMENTO 5
1.2.RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA 6
1.3.OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES 7
2.NORMAS DE SEGURANÇA **9**
2.1.NORMAS DE SEGURANÇA PARA MOVIMENTAÇÃO, LEVANTAMENTO E EMBALAGEM 9
2.2.NORMAS DE SEGURANÇA PARA A INSTALAÇÃO 10
2.3.NORMAS DE SEGURANÇA PARA AS REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS 10
3.INSTALAÇÃO **11**
3.1.RECEBIMENTO DO PRODUTO 11
3.2.PREPARAÇÃO DO LOCAL 12
3.2.1.LIGAÇÃO ELÉTRICA 12
3.3.POSICIONAMENTO DO PRODUTO 12
4.USO DO PRODUTO **13**
4.1.COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA ESPETO 14
4.2.PAINEL DE CONTROLE 15
4.3.PRÉ-RESFRIAMENTO 15
4.4.CONGELAMENTO HARD 16
4.5.RESFRIAMENTO HARD 19
4.6.DEGELO 22
5.HIGIENIZAÇÃO **24**
5.1.CUIDADOS GERAIS 24
5.2.CUIDADOS PERIÓDICOS 25
6.BOAS PRÁTICAS DE USO DO PRODUTO **26**

1. GARANTIA

TERMO DE GARANTIA – KLIMAQUIP S.A.

1.1. Prazo e Detalhamento

1.1.1. Os equipamentos Klimaquip têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a nota fiscal não seja localizada, prevalece como data de início da garantia o ano de fabricação do equipamento, tendo como término o final do mesmo ano;

1.1.2. Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda;

1.1.3. Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Klimaquip disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica ou em função de não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, hidráulicos ou de exaustão, a visita será de responsabilidade do cliente;

1.1.4. A Klimaquip conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, o serviço mais próximo será acionado e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente;

1.1.5. Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, piso, terra, ventilação e temperatura ambiente) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação;

1.1.6. A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação;

1.1.7. A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Klimaquip, como objeto de análise;

1.1.8. Ocorrências durante o prazo de garantia não justificarão o aumento do mesmo, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito;

1.1.9. A sonda espeto não está inclusa na garantia.

1.2. Razões de Exclusão da Garantia

1.2.1. Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada;

1.2.2. Irregularidades na instalação predial;

1.2.3. Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto;

1.2.4. A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação, como: chão desnivelado, instalação do equipamento ao lado de fontes de gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros;

1.2.5. Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, entre outras;

1.2.6. Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, local de instalação, entre outras, executadas por técnicos não autorizados;

1.2.7. Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento;

1.2.8. Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio,

fornecimento de energia elétrica com oscilação de tensão ou ruídos/interferência na linha de alimentação;

1.2.9. Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento;

1.2.10. Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto;

1.2.11. Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato;

1.2.12. Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, guias, rodízios, puxador, entre outros, bem como plásticos, estão excluídos da garantia;

1.2.13. Falhas decorrentes de redes hidráulicas, com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento;

1.2.14. Remoção dos dispositivos de segurança e alteração elétrica ou remoção e/ou alteração de qualquer outro mecanismo do equipamento;

1.2.15. Danos elétricos em função de oscilações na tensão de alimentação maiores do que ±10%;

1.2.16. Danos causados pelo desligamento da máquina junto à tomada, enquanto estiver em funcionamento.

1.3. Observações e Recomendações

1.3.1. Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instruções e Operações do equipamento;

1.3.2. Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica e predial sejam feitas

por empresa ou técnico capacitado;

1.3.3. Antes de acionar a Assistência Técnica, verifique o manual, pois nele constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a intervenção de um técnico;

1.3.4. O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária do mesmo, além de ser sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva;

1.3.5. Para acionar a assistência técnica ou realizar qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, contate nosso serviço de atendimento ao consumidor: +55 (35) 3449-1200 – Opção 2;

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:.....

VOLTAGEM:.....

NÚMERO SÉRIE:.....

REVENDEDOR:.....

NÚMERO DA NOTA FISCAL:.....

DATA COMPRA :.....

2. NORMAS DE SEGURANÇA

a. Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante;

b. A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psíquicos necessários para agir com segurança;

c. As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, resfriamento e congelamento, e não devem ser utilizadas de modo impróprio;

d. Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.

2.1. Normas de Segurança para Movimentação, Levantamento e Embalagem

2.1.1. A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;

2.1.2. Posicionar a máquina sobre superfícies perfeitamente planas e com estruturas e dimensões adequadas para o peso e as dimensões da mesma;

2.1.3. Não retirar a embalagem do equipamento sem a presença de um técnico autorizado da Klimaquip;

2.1.4. Manter o equipamento em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosférico;

2.1.5. Solicitar ao Serviço de Assistência Técnica Klimaquip um técnico autorizado para a instalação do equipamento;

2.1.6. A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente

verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos. Acessórios deverão estar presos à unidade básica, para evitar perda;

2.1.7. Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: +55 (35) 3449-1200 – Opção 2.

2.2. Normas de Segurança para a Instalação

2.2.1. Instalar a máquina em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;

2.2.2. Verificar se a tensão e a frequência de alimentação indicadas na placa de identificação do equipamento correspondem às da rede, e certificar se a instalação elétrica tem capacidade para a potência máxima consumida pela máquina de acordo com o croqui de instalação e os dados técnicos. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvidas, pedir uma verificação minuciosa da instalação por parte de um profissional experiente.

2.3. Normas de Segurança para as Regulagens, Manutenção e Procura de Defeitos

2.3.1. Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina;

2.3.2. As operações de regulagem, manutenção e procura de defeitos devem ser realizadas por pessoal autorizado de fábrica;

2.3.3. Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica;

2.3.4. Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio, limpo e seco;

2.3.5. No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.

3. INSTALAÇÃO

3.1. Recebimento do Produto

3.1.1. Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;

3.1.2. A instalação, manutenção e outras intervenções devem ser efetuadas por técnicos especializados e autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade e não se encontra obrigado a cobrir a garantia, no caso destas condições não serem respeitadas;

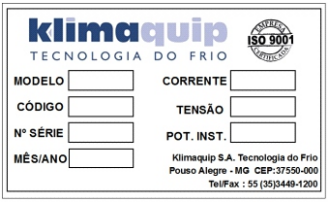
3.1.3. Depois de desembalado (somente desembalar com a presença de um técnico autorizado), confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;

3.1.4. O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;

3.1.5. Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;

3.1.6. Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

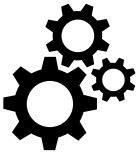
Ao lado segue a etiqueta de identificação que irá colada em seu equipamento. Nela você encontrará informações importantes, tais como o modelo do produto, a tensão de trabalho e a corrente de proteção (disjuntor).



3.2. Preparação do Local

3.2.1. Ligação elétrica

ADVERTÊNCIA
Perigo de choques elétricos.
Para alimentar o equipamento, utilizar um cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.



ATENÇÃO
No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento.
A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo.
Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

3.3. Posicionamento do Produto

3.3.1. Retirar com cuidado da embalagem e do palete para não danificar as superfícies do equipamento. Remover a película de PVC de proteção;

3.3.2. Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta;

3.3.3. Para assegurar um bom funcionamento, o equipamento deve ser instalado sempre em um local com piso nivelado, permitindo que as portas fechem perfeitamente.

4. USO DO PRODUTO

Os ultracongeladores UK são adequados qualquer processo de resfriamento ou congelamento rápido, sendo a forma correta de baixar a temperatura dos alimentos.

São divididos em dois processos:

Congelamento Hard: congela o alimento para até -18°C em seu núcleo, transformando o líquido dos tecidos celulares em microcristais que mantém a estrutura dos produtos, ao contrário de congelamentos domésticos em freezers. Essa operação evita a formação de macrocristais e assegura um descongelamento sem perda de líquidos, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados.

O tempo máximo de congelamento é de 240 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Congelamento Hard, nosso ultracongelador trabalha em duas fases que serão explicadas posteriormente (itens 4.4.1 e 4.4.2). Segue tabela indicando as fases.

Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
	UK	Produto	Tempo	UK	Produto	Tempo	UK
-18°C por sonda	-35°C	-18°C	240min	-	-	-	-20°C
-18°C por tempo	-35°C	-	240min	-	-	-	-20°C

Resfriamento Hard: resfria o alimento quente para até 3°C em seu núcleo no menor tempo possível. Quanto menor o tempo de exposição do alimento a zona térmica de risco (entre 70^{0}C e 03^{0}C), maior será a sua conservação. Esse processo diminui os riscos de contaminação e deterioração do produto, preservando seu aspecto, sabor, aroma e qualidade iniciais.

O tempo máximo de resfriamento é de 90 minutos, segundo norma vigente da ANVISA. Para o Resfriamento Hard, nosso ultracongelador trabalha em três fases que serão explicadas posteriormente (itens 4.5.1 e 4.5.2). Segue tabela indicando as fases.

Ciclo	Fase 1 (F1)			Fase 2 (F2)			Fase 3 (F3) Conservação
	UK	Produto	Tempo	UK	Produto	Tempo	UK
+3°C por sonda	-20°C	10°C	60min	0°C	3°C	30min	2°C
+3°C por tempo	-20°C	-	60min	0°C	-	30min	2°C

Durante o ciclo, observe o display do equipamento para saber em qual fase ele se encontra.

Indica que está na Fase 1 (F1)

Indica que está na Fase 2 (F2)

Indica que está na Fase 3 (F3)

4.1. Como Inserir Corretamente a Sonda Espeto

A sonda espeto é um elemento muito importante para os ciclos de resfriamento e congelamento rápido por temperatura, por isso, é essencial que se conheça a forma correta do posicionamento da mesma. Para isto basta seguir as instruções abaixo:

4.1.1. Primeiramente, devemos entender que a leitura de temperatura é feita apenas na ponta, cerca de 01 cm, da sonda, e não em toda a sua extensão;

4.1.2. A sonda deve ser colocada no produto situado em um ponto onde se tenha uma média do congelamento;

4.1.3. É no núcleo do produto que está a parte mais difícil de ser congelada, sendo este ponto o indicado para monitoramento da temperatura;

4.1.4. Resumindo, a melhor condição para a utilização da sonda espeto, é coloca-la no produto que estiver no centro da bandeja do meio, e garantir que a ponta da sonda esteja posicionada no núcleo do produto.

4.2. Painel de Controle

O novo painel tem a função de que com apenas três cliques, o equipamento é colocado em operação pelo usuário.

Menu Principal:

Recomendação:
Antes de iniciar o primeiro ciclo, seja ele de resfriamento ou congelamento, execute a função Pré-Resfriamento com o equipamento vazio. Esse processo garante que o ciclo escolhido seja realizado no menor tempo possível e consuma menos energia.

4.3. Pré-resfriamento

Aperte a tecla [Prg] para entrar no programa de Pré-Resfriamento, pressione [↓] ou [↑]

para ajustar a temperatura desejada na câmara e confirme com o botão .

Ajustar a temperatura da câmara de acordo com o ciclo a ser realizado posteriormente (-20^{0}C para resfriamento e -35^{0}C para congelamento).

Aguarde a temperatura Atual atingir a Finalizada. Feito isso, aparecerá uma mensagem (CONCLUÍDO) na parte inferior do display. Aperte a tecla Esc para retornar ao menu principal.

4.4. CONGELAMENTO HARD

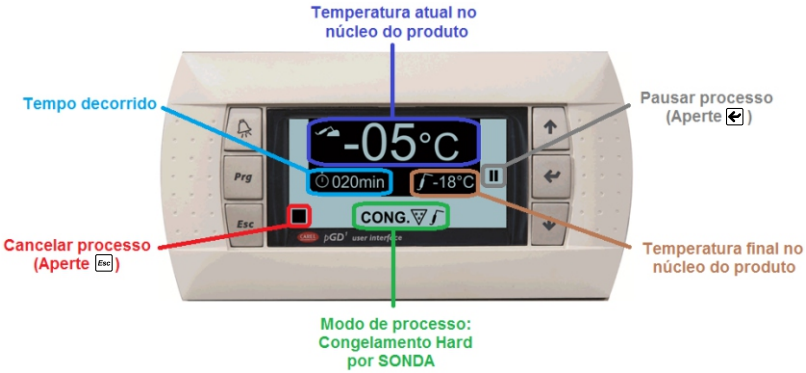
No menu principal, aperte para entrar em Congelamento Hard. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:

Antes de trabalhar com o modo TEMPO, trabalhe pelo modo SONDA para descobrir o tempo necessário para congelar o produto (-18°C no núcleo).

4.4.1. CONGELAMENTO HARD MODO SONDA

Pressione [↓] para entrar no modo SONDA, carregue o equipamento e espete a sonda no produto. Feito isso, aperte [↵] para o equipamento iniciar o congelamento.

A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Hard por SONDA.



Após a temperatura do núcleo do produto atingir -18°C, a tela de FIM DE CICLO será exibida, indicando que o produto está congelado.

Legenda:

⏱ Tempo que o produto levou para atingir -18°C em seu núcleo;

Temperatura do núcleo do produto (-18°C);

Processo utilizado (Congelamento Hard por SONDA).

Observe no display o tempo que o produto levou para congelar. Identificado o tempo, podemos trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte [Esc] para retornar ao menu principal.

Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento e espete a sonda no

alimento novamente. Aperte ↵ para repetir o ciclo.

Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20^{0}C.

4.4.2. CONGELAMENTO HARD MODO TEMPO

No menu principal, aperte ↓ e pressione novamente ↑ para entrar no modo TEMPO.
Após identificado o tempo necessário para o congelamento no modo SONDA, ajuste o tempo com ↑ ou ↓ . Assim que selecioná-lo, aperte ↵ para iniciar o congelamento.

A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Congelamento Hard por TEMPO.

Após decorrido o tempo selecionado, exibirá a tela de FIM DE CICLO, indicando que seu produto está congelado.

Legenda:

Tempo total do ciclo;

Temperatura da câmara;

Processo utilizado (Congelamento Hard por TEMPO).

Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte [↵] para repetir o ciclo, ou [Esc] para concluir e retornar ao menu principal.

Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em -20^{0}C.

4.5. Resfriamento Hard

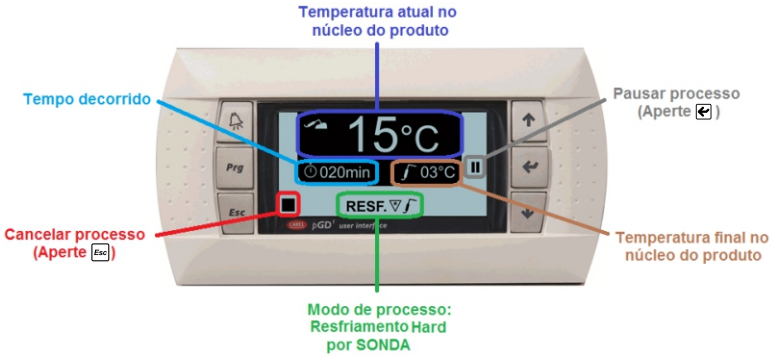
No menu principal, aperte [↓] para entrar em Resfriamento Hard. Feito isso, aparecerá a seguinte mensagem:

Antes de trabalhar com o modo TEMPO, trabalhe pelo modo SONDA para descobrir o tempo necessário para resfriar o produto (3°C no núcleo).

4.5.1. Resfriamento Hard Modo Sonda

Pressione ⬇ para entrar no modo Sonda, carregue o equipamento e espete a sonda no produto. Feito isso, aperte ↩ para o equipamento começar o resfriamento.

A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Hard por Sonda.



Este processo é dividido em duas fases. Na Fase 1 (F1), a câmara se manterá em -20°C até o núcleo do produto atingir a temperatura de 10°C. Na Fase 2 (F2), a câmara se manterá em 0°C até o núcleo do produto atingir a temperatura de 03°C. Após isso será exibida a tela de FIM DE CICLO, indicando que o produto está resfriado.

Legenda:

⏱ Tempo que o produto levou para atingir 03°C em seu núcleo;

∫ Temperatura do produto;

▽* ∫ Processo utilizado (Resfriamento Hard por SONDA).

Observe no display o tempo que o produto levou para resfriar. Já identificado esse tempo, é possível trabalhar pelo modo TEMPO. Aperte [Esc] para retornar ao menu principal.

Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento e espete a sonda no alimento novamente. Aperte [↵] para repetir o ciclo.

Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02°C.

4.5.2. Resfriamento Hard Modo Tempo

No menu principal, aperte [↑] e pressione [↓] para entrar no modo TEMPO. Após identificado o tempo necessário para o resfriamento no modo SONDA, ajuste o tempo com [↑] ou [↓]. Assim que selecioná-lo, aperte [↵] para iniciar o resfriamento.

A imagem a seguir apresenta a legenda de cada símbolo do processo de Resfriamento Hard por TEMPO.

Este processo é dividido em duas fases. Na Fase 1 (F1), a câmara se manterá em -20^{0}C durante 2/3 do tempo selecionado pelo usuário. Na Fase 2 (F2), a câmara se manterá em 00^{0}C durante 1/3 do tempo selecionado pelo usuário. Após isso será exibida a tela de FIM DE CICLO, indicando que o produto está resfriado.

Legenda:

Tempo total do ciclo;

Temperatura da câmara;

Processo utilizado (Resfriamento Hard por TEMPO).

Caso deseje repetir o mesmo processo, carregue o equipamento com a mesma quantidade e tipo de produto e aperte [↵] para repetir o ciclo, ou [Esc] para concluir e retornar ao menu principal.

Se, não houver nenhuma intervenção do usuário em até 03 minutos após o fim do ciclo, o equipamento entrará automaticamente em estado de conservação (Fase 3 - F3), com a temperatura da câmara em 02^{0}C.

4.6. DEGELO

Para não obstruir a passagem de ar nos ventiladores internos, é recomendada a execução da função DEGELO, a cada 3 ciclos de congelamento. A não realização desse processo pode comprometer a eficiência do equipamento, pois a temperatura na câmara pode não atingir a necessária.

No menu principal, aperte ⏎ para entrar no Degelo. A tela abaixo irá aparecer no seu display.

Existem três opções para se fazer o degelo:

- **AR FORÇADO:** Os ventiladores internos são acionados forçando o ar a passar pelo evaporador. Esse tipo de degelo necessita ser feito com as portas abertas.

Aperte ↑ e ⏎ para iniciar o degelo à ar forçado;

- **GÁS QUENTE:** Gás em alta temperatura passará pelo evaporador. Esse tipo de degelo necessita ser feito com as portas fechadas.

Aperte ⏎ e ⏎ para iniciar o degelo a gás quente;

- **AR + GÁS QUENTE:** União dos dois tipos de degelo citados acima. É realizado com as portas abertas.

Aperte ↓ e ⏎ para iniciar o degelo à ar forçado + gás quente;

O degelo recomendado pela Klimaquip e que apresenta resultado mais rápido é o à gás quente. Se possível, sempre usar esse tipo de degelo.

A temperatura Atual é a qual o equipamento se encontra, e a temperatura Pronto indica a que ele precisa atingir para o fim do degelo. No centro da tela, há o tempo decorrido do processo, e a barra de baixo será preenchida conforme o andamento desse procedimento. Quando ela estiver completa, significa que degelo está finalizado, e será apresentada a mensagem abaixo. Aperte Esc para retornar ao menu principal.

5. HIGIENIZAÇÃO

Aumente a vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia de funcionamento, através dos seguintes cuidados.

5.1. Cuidados Gerais

CERTO:

✓ Os melhores produtos para conservar o aço inox são a água, o sabão e os detergentes suaves e neutros, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem;

✓ A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;

✓ As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias);

✓ No caso de sujeira moderada, quando a limpeza de rotina não for suficiente, aplique uma mistura feita com bicarbonato de sódio dissolvido com álcool de uso doméstico, até formar uma pasta, usando um pano macio ou uma bucha de nylon para passar na superfície de aço inox. Depois, basta enxaguar abundantemente, de preferência com água morna, e então secar bem. Tenha atenção ao limpar as partes eletrônicas do equipamento; que deve ser desligado da fonte de energia durante o processo;

✓ Alvejantes e água sanitária podem ser usados ocasionalmente, desde que diluídos em água nas concentrações recomendadas e enxaguados em abundância para assegurar a completa remoção do produto.

ERRADO:

× Derivados do petróleo e ceras automotivas recuperam o brilho e protegem o aço inox, mas não devem ser utilizados, pois contaminam os alimentos;

× Nunca utilize esponja de aço comum, pois risca e pode deixar partículas prejudiciais ao inox, nem raspe a superfície com lâminas ou espátulas;

× Evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado do inox;

× Na limpeza do aço inox, não use ácidos e produtos químicos para piscina, ácido de bateria, ácido muriático, removedores de tintas ou similares;

× Evite o contato prolongado do aço inox com soluções altamente concentradas de sal, principalmente a altas temperaturas;

5.2. Cuidados Periódicos

5.2.1. Desligar da fonte de energia e retirar os produtos do seu interior;

5.2.2. Passar um pano na parte úmida na parte frontal do painel, onde fica o controlador, evitando assim o acúmulo de poeira nos botões;

5.2.3. Retirar o excesso de produto com um pano úmido do interior da câmara e secar com um pano macio.

6. BOAS PRÁTICAS DE USO DO PRODUTO

Para assegurar um bom funcionamento do equipamento, são necessárias as seguintes medidas:

6.1. Evitar a abertura desnecessária das portas;

6.2. O produto colocado dentro do ultracongelador deve estar menor ou igual a 85°C;

6.3. A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 43°C;

6.4. Resfriar a câmara antes de iniciar um ciclo;

6.5. Respeitar a carga máxima do equipamento, não sobrecarregá-lo;

6.6. Dividir a carga dos produtos entre as bandejas;

6.7. Evitar usar embalagens nos produtos, pois atuam como isolante térmico;

6.8. Utilizar o Modo SONDA para verificar o tempo necessário para os ciclos. Após identificá-lo, trabalhe com o Modo TEMPO;

6.9. Sempre posicionar os carrinhos em frente aos ventiladores.

CÓDIGO: 485083
Versão 0 - Junho - 2015

klimaquip
TECNOLOGIA DO FRIO

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Tel. (35) 3449-1200
pratica@praticabr.com

www.klimaquip.com.br